



Lívance z ovesné kaše

asi 12 kusů



snadná příprava

do 20 minut



- 1 Na přípravu těsta zalijeme v míse kaše vroucí vodou a necháme asi 10 minut odstát. Přidáme sodu, skořicový cukr, vejce a jablka a vymícháme dohladka. Těsto smažíme na lívancové pánvi potřené olejem a poté necháme lívance zchladnout.
- 2 Na přípravu krému z pudingového prášku, mléka, vanilkového a třtinového cukru uvaříme hustější puding. Odstavíme a za občasného zamíchání ho necháme vychladnout. Poté do něho metličkou vmícháme tvaroh.
- 3 Lívanečky namažeme krémem a povrch ozdobíme toppingem.

Přísady::

Na těsto:

4 balíčky Ovesná kaše jablka, skořice
Dr. Oetker
380 ml voda vroucí
1 KL Jedlá soda Dr. Oetker
1 balíček Skořicový cukr Dr. Oetker
4 ks vejce
2 ks jablek (oloupaná a nahrubo
nastrouhaná)

Na krém:

1 balíček Dr. Oetker Puding
Karamelový
460 ml mléko polotučné
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
1 balíček Třtinový cukr karamelový
Dr. Oetker
250 g tvaroh odtučněný

Na ozdobení:

Topping karamelový Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

pánev na lívance
olej na smažení

